

OBJECTIFS

Repérer les difficultés du personnel Sensibiliser aux risques nutritionnels Définir les règles et les bonnes pratiques en HACCP liées aux préparations à risque Maîtriser les techniques des différentes textures : hachée, moulinée, mixée, liquide, chaud ou froid.

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

1/ Différents types de mixés (haché, mouliné, lisse et enrichis)

2/ Matériels à utiliser

3/ Aliments à éviter

4/ Approche sur l'organisation de travail :

- Liaison froide ou chaude
- Fabrication de hors-d'œuvre
- Poissons
- Volailles
- Viandes
- Féculents
- Légumes
- Desserts
- Assaisonnement des différents plats
- Différents dressages et décors
- Photos des plats finis

PUBLIC : Cuisinier(e) et toute personne intervenant sur ces préparations.

PREREQUIS : Avoir une expérience en restauration collective et commerciale

DUREE : 2 jours soit 14 heures

LIEU & DATES : Intra entreprise

Dates sur demande prévoir un délai d'organisation de 6 semaines en fonction des disponibilités du formateur

TARIF : 1250 euros HT par jour

MODALITES D'ACCES : Si vous souhaitez vous inscrire à cette formation, merci de compléter le formulaire de contact sur notre site internet www.resideal-sante.com ou nous appeler au 06 64 22 84 83

MOYEN PEDAGOGIQUE

- Apports théoriques et pratiques
- Analyse des situations vécues ou possibles
- Mise en pratique

MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Questionnaire d'évaluation à l'entrée en formation
- Questionnaire d'évaluation des acquis
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction